

# SATSNINGSOMRÅDET VÅRT

INDIVIDUELL AKTIVITET, GRUPPEAKTIVITET OG FELLESAKTIVITET

## FRA JORD TIL BORD TIL JORD

### Mat for barn, med økologiske råstoffer fra bonden på Hadeland

Bergseng Bondegård har vært drevet økologisk i alle år. Fra 1994 har Bergseng Bondegårds-barnehage vært i drift. Ungen i barnehagen har hele tiden nytt godt av økologiske grønnsaker, frukt og bær som smaksprøver under de daglige rundene rundt i åker, eng og hage.

Fra og med barnehageåret 2008-09, vil alle måltider bli tillaget og servert ungene i barnehagens åpningstid, i tiden 07:00-17:00. Dette dreier seg om frokostgrøt 08:30-09:00, varmlunch 11:30-12:00 og lettmåltid 14:30-15:00. All mat, dikke og frukt/grønt inngår i disse måltidene. Vi vil nå benytte oss av økologiske råstoffer, dyrket av bønder på Hadeland, og har laget avtaler om kjøp av disse. Egg hentes i stor grad fra egen produksjon. Frukt og bær vil i hovedsak skaffes tilveie av egen avling, samt via bønder på Hadeland gjennom egne avtaler med produsentene utover høsten.

For å kunne tilrettelegge alt omkring økologiske råstoffer og tilberedelse av matretter for barn i det pedagogiske opplegget i barnehagen, har vi økt bemanning. Husstell vil være både individuell aktivitet, gruppeaktivitet og fellesaktivitet

### Tema for prosjektet er: **FRA JORD TIL BORD TIL JORD**

#### **MÅL:**

Vi vil arbeide sammen med barna etter en mal hvor Mat for barn, med økologiske råstoffer fra bonden på Hadeland er utgangspunktet. Mat og kunnskap om matens opprinnelse og viktighet, samt skille mellom usunn og sunn næring, vil vektlegges sterkt. Ungene vil iløpet av uka trekkes med i et tilpasset opplegg omkring matlagingen med utgangspunkt i produkter fra gården. Fokusering på kildesortering og ivaretagelse av naturen, vil også komme inn her.

Vi ønsker å overføre verdier og kunnskap omkring kompostering, dyrking, høsting og tilberedelse av varmmaten for og sammen med ungene. Verdi og kunnskapsoverføring omkring kildesortering og ivaretagelsen av kloden vår /naturvern, vil dessuten vektlegges sterkt i vårt opplegg. Videre vil vi parallelt med vårt pedagogiske opplegg, utarbeide en dokumentasjonsbok, her oppskrifter på sunn mat for barn vil være en av delene i boka. Vi håper å gjøre delen med matoppskrifter forståelig for unger, i tillegg til at alle som arbeider med unger og sunt kosthold kan få tilgang til disse.

Vi vil satse på gode og sunne matretter som passer et moderne barns gane. Hjemmebakte brød og rundstykker, bakt på havre, bygg, rug og spelt, grønnsaksretter og måltider med utgangspunkt i råstoffer fra gården vil tilberedes sammen med ungene som har husstell denne dagen. Vi deler ungene inn i aldersgrupper og tilpasser tilberedelsen av måltidet etter mestringsnivå.

Under husstell kommer også kunnskapstilegnelse og deltakelse i renhold, samt vask og stell av kluter og smekker til bruk i barnehagen.